

EVOLUCIÓN DE LA INCIDENCIA DE INTOXICACIÓN HISTAMÍNICA EN EUROPA: UN PELIGRO DE SIEMPRE QUE SIGUE SIENDO UN RIESGO ACTUAL

M. Luz Latorre-Moratalla, Sònia Sánchez-Pérez, Irache Iduriaga-Platero, M. Teresa Veciana-Nogués, Oriol Comas-Basté, M. Carmen Vidal-Carou

Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, Campus de l'Alimentació de Torribera, Universitat de Barcelona (UB), Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària (INSA-UB), Santa Coloma de Gramenet, Spain. E-mail contact address: mariluzlatorre@ub.edu

INTRODUCCIÓN Y OBJETIVO

La histamina es uno de los peligros asociados al consumo de alimentos que anualmente se incluyen en el informe emitido por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y el Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades (ECDC). Contrariamente a la percepción de los consumidores, e incluso de los operadores, estas dos instituciones internacionales consideran la intoxicación histamínica como uno de los principales problemas de seguridad alimentaria, tanto por sus efectos sobre la salud humana como por su impacto en el comercio.

La intoxicación por histamina ocurre después del consumo de alimentos con un contenido alto de histamina, que supera la capacidad del organismo para degradarla. Esta intoxicación suele manifestarse en forma de brotes, con un breve período de incubación. Los síntomas, generalmente de intensidad leve a moderada y que desaparecen en pocas horas, afectan principalmente la piel (enrojecimiento, erupciones, urticaria, picazón), el tracto gastrointestinal (náuseas, vómitos, diarrea) y las funciones hemodinámicas (hipotensión) y neurológicas (dolor de cabeza, palpitaciones, hormigueo). La similitud sintomática de la intoxicación por histamina con las alergias hace que todavía hoy se considere que está infradiagnosticada. Además, la ausencia de un sistema obligatorio de notificación para esta intoxicación alimentaria podría explicar que los datos estadísticos sobre su incidencia sean limitados.

El **objetivo** fue analizar la evolución de la incidencia de intoxicaciones por histamina en los últimos años en Europa, la gravedad de estos brotes y los alimentos más frecuentemente implicados.

METODOLOGÍA



Los datos se han obtenido de los informes científicos anuales realizados conjuntamente por la EFSA y el ECDC publicados entre 2018 y 2023. Estos informes contienen la información procedente del Sistema Europeo de Vigilancia (TESSy, por sus siglas en inglés) y del Sistema de Notificación de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos de la Unión Europea (EU-FORS, por sus siglas en inglés).

INCIDENCIA DE BROTES DE INTOXICACIÓN HISTAMÍNICA EN LA UNIÓN EUROPEA

En los últimos años no se aprecia una tendencia a la baja en la incidencia de intoxicaciones por histamina en los distintos Estados Miembros de la UE, a diferencia de otros tipos de intoxicaciones alimentarias (Figura 1). Únicamente se observa una disminución considerable en el número de brotes entre 2020 y 2021, debido al confinamiento y a la suspensión de las actividades de restauración a causa de la pandemia de la COVID-19. En 2022, último año para el que se dispone de información, los brotes causados por histamina aumentaron un 113% en comparación con 2021, la mayoría de ellos ocurrieron en Francia (55) y España (19).

Des de 2017 se han notificado un total de 483 brotes de intoxicación histamínica, suponiendo prácticamente 2400 casos, de los cuales solo el 12% requirieron hospitalización (Figura 2). Durante este periodo, únicamente se ha reportado un fallecimiento, siendo la única muerte registrada hasta el momento por histamina desde que la EFSA comenzó a recopilar datos en 2005. Los brotes de intoxicación tienen lugar mayoritariamente fuera del hogar, representando 3 de cada 4 de los brotes reportados en 2020. El pescado y los productos de la pesca fueron los agentes responsables en más del 90% de las intoxicaciones, seguidos por el queso.

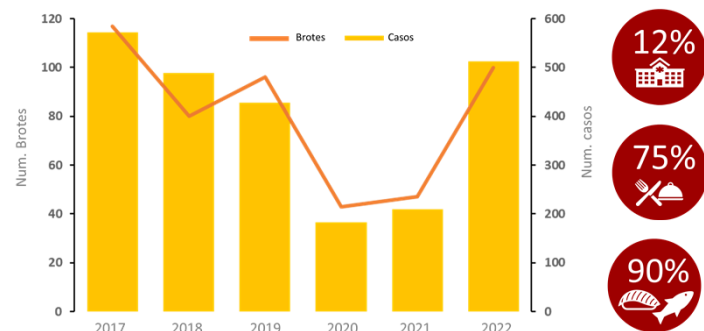


Figura 2. Número de brotes y casos de intoxicación histamínica, 2017-2022. Los iconos de la derecha representan los porcentajes a cerca de hospitalizaciones debidas a esta intoxicación y principal lugar en el que se ha originado y alimento implicado.

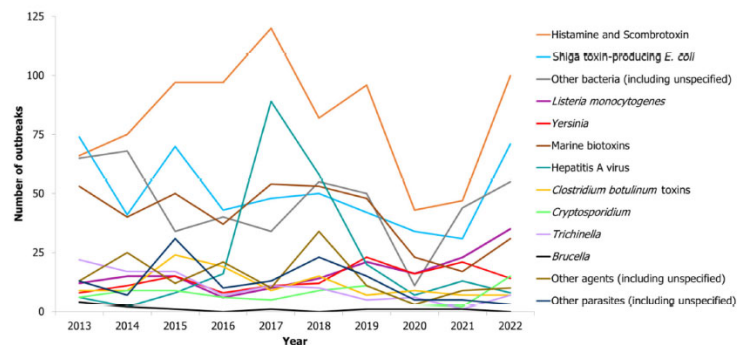


Figura 1. Número de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, por agente causal, notificados a la UE por los Estados miembros, 2013-2022. [Salmonella, Norovirus, Campylobacter y toxinas de Bacillus y Staphylococcus no se muestran en la gráfica por aparecer siempre por encima de los 250 brotes/año]. Original de EFSA and ECDC, 2023. EFSA Journal 2023;21:8442. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.8442>

NIVELES DE HISTAMINA EN ALIMENTOS ASOCIADOS CON BROTES

La mayoría de brotes ocurrieron tras el consumo de cantidades de histamina que van desde 500 hasta 5.000 mg/kg, aunque también se han identificado brotes causados por alimentos con valores de hasta 10.000 mg/kg (Figura 3).

La enorme variabilidad en los contenidos de histamina responsables de los brotes obliga a una reflexión sobre la existencia de factores poco o nada conocidos que contribuyen a la aparición de los síntomas. Entre ellos, diferencias de sensibilidad en los consumidores y también elementos coadyuvantes en el alimento que favorezcan la acumulación plasmática de histamina.

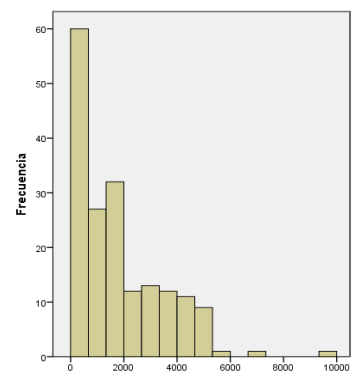


Figura 3. Frecuencia de las concentraciones implicadas en casos de intoxicación histamínica. Fuente: Histamine Food Poisonings: Systematic review and meta-analysis. Colombo y col. [2018]. DOI: 10.1080/10408398.2016.1242476

CONCLUSIONES

La histamina presente en los alimentos sigue siendo un peligro significativo para la seguridad alimentaria en Europa. El hecho de que la incidencia de brotes no haya disminuido en los últimos años subraya la necesidad de seguir implementando nuevas y más eficaces estrategias de prevención y control de la histamina en alimentos. Igualmente, sigue pendiente avanzar en el conocimiento de los determinantes interindividuales que explican las grandes diferencias que aparecen en la relación dosis de histamina/respuesta patológica.